# GUIDE DU PROPRIÉTAIRE

DELMAR® by MAGMA®

*Guide d'entretien et d'utilisation pour le barbecue Del Mar au gaz naturel Modèle DM10-016NG*

MAGMA®

83-001F 0305

# IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

## VEUILLEZ LIRE CECI AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE DEL MAR[MD].

### FOR YOUR SAFETY

**If you smell gas:**

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.**

### AVERTISSEMENT

**S'il y a une odeur de gaz:**

1. **Coupez l'admission de gaz de l'appariel.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, appeler immédiatement votre compagnie de gaz ou votre département des incendies.**

### FOR YOUR SAFETY

1. **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

### AVERTISSEMENT

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**

- L'installation du barbecue doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tel codes, avec l'édition la plus récente du National Fuel Gas Code, ANSI #223.1, ou CAN/CGA - B149.1, le Code du gaz naturel ou CAN/CGA - B149.2, le Code du gaz propane.

- **CALIFORNIA PROPOSITION 65 - WARNING** - The burning of gas cooking fuel generates some by-products, which are on the list of substances, which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

- Toujours placer votre Del MarMD sur une surface solide et secure. Une dalle de patio ou une terrasse sont recommendées.

- Ne pas obstruer le débit de combustion et de ventilation.

- Ce appareil de cuisson extérieur n'est pas conçu pour l'installation à bord de véhicules récréatifs ou de bateaux.

- Ne pas installer ou utiliser le barbecue à moins de 36" (1 mètre) d'écart entre matériaux combustibles et le devant, l'arrière ou les côtés de l'appareil.

- Le barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur. Il ne doit être utilisé que dans un espace bien aéré. Ne jamais utiliser un barbecue dans un espace fermé, un garage ou un édifice.

- Le barbecue ne doit pas être situé dans un espace couvert, fabriqué de matériaux combustibles non-protégés (auvent, garage, porche, terrace, etc.).

- L'appareil de cuisson extérieur au gaz et son robinet d'arrêt doivent être débranchés du système d'alimentation de gaz durant toute procédure de vérification de pression de ce système lorsque la pression du test excède 0,5 lb/po2 (3,5 kPa).

- L'appareil de cuisson extérieur au gaz doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel durant toute procédure de vérification de pression d'alimentation de gaz lorsque la pression du test est égale ou inférieure à 0,5 lb/po2 (3,5 kPa).

- Gardez les ouvertures de ventilation libres de tous débris.

- Ne branchez qu'à un système d'alimentation de gaz naturel résidentiel règlementé.

- Ne jamais laisser un feu sans surveillance. Ne jamais laisser des enfants sans surveillance lorsque le barbecue est en fonction ou lorsque qu'il refroidit après l'utilisation. Conservez tous les ustensiles de barbecue hors de la portée des enfants.

- Assurez-vous que l'espace entourant cet appareil de cuisson extérieur soit gardé propre et libre de matériaux combustibles, essence ou autre vapeurs ou liquides inflammables.

- Faites une inspection visuelle des flammes du brûleur lors de l'allumage de l'appareil.

- Toujours faire une vérification du venturi et du brûleur pour s'assurer qu'il n'y ait pas d'insectes ou de nids d'insectes. Un tube ou un brûleur bloqués peuvent causer un feu sous la grille ou pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil. Nettoyez le venturi et/ou le brûleur avec une petite brosse à bouteille ou un objet similaire.

- Vérifiez tous les tuyaux avant chaque usage de l'appareil de cuisson extérieur. Dans le cas ou il y aurait signe d'usure excessive ou présence de coupures sur les tuyaux, ils devront être remplacés avant d'utiliser l'appareil.

- L'inspection des tuyaux peut être faite en retirant les panneaux d'accès à l'arrière du barbecue. Le panneau du haut permettra d'inspecter les tuyaux reliant la valve au venturi. Le panneau du bas permettra l'inspection du tuyau de la ligne d'alimentation de gaz naturel.

- Toujours s'assurer que le couvercle de l'appareil est ouvert lors de l'allumage.

- Le couvercle devrait être fermé durant la période de réchauffement de l'appareil.

- Toujours utiliser un gant ou autre protection contre la chaleur lors de l'opération ou du maniement d'un barbecue chaud.

- Le régulateur de pression et l'ensemble de tuyau fourni avec l'appareil extérieur de cuisine doivent être utilisés.

Chaque Magma® Del Mar le gril de gaz est individuellement le feu examiné avant qu'il parte de l'usine. Pour cette raison, le brûleur sur votre BBQ peut être légèrement décoloré.

*Merci d'avoir choisi un barbecue Del Mar de Magma. Nous avons utilisé des matériaux de plus grande qualité pour sa fabrication et, avec un entretien minimal, le barbecue et ses éléments vous donneront des années de service. Veuillez prendre le temps de lire ce Guide d'entretien et utilisation afin de vous familiariser avec les mesures de sécurité et d'usage de votre barbecue. Si nous pouvons répondre à vos questions ou être d'une assistance quelconque, n'hésitez pas à communiquer avec nous au*

*(800) 86 MAGMA,*

*ou encore, par courriel au*

*mail@MagmaProducts.com.*

## CARACTERISTIQUE DE L'APPAREIL

*Grille d'acier inoxidable 16" de diam., 201 po. carrés*

*(Intérieur) Système de plaque et dôme à rayonnement en acier inoxidable, permettant l'utilisation du Del Mar comme barbecue, poêle ou four.*

*(Intérieur) Brûleur en acier inoxidable*

*Panneau de contrôle dissimulé "Hideway"*

*Conception à un seul bouton avec allumage à piezo intégré fiable*

*Aucun tuyau, réservoir ou fil exposé à la vue*

*Coussinets de nivellement en nylon*

*Couvercle double en acier inoxidable*

*Couvercle facile à soulever "Easy Lift"*

*Réceptacle double en acier inoxidable - conçu afin de produire une température égale sur toute la surface de la grille*

*Panneau d'inspection de la valve et du tuyau*

*Construit entièrement d'acier inoxidable*

## DEBALLAGE DE L'APPAREIL

*1. Retirez la grille du barbecue en l'abaissant aux languettes et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit libre des attaches qui la maintiennent en place.*

*2. Retirez l'emballage de carton contenant la plaque et le dôme à rayonnement.*
*3. Retirez la plaque et le dôme à rayonnement de l'emballage de carton.*

*4. Placez la plaque et le dôme à rayonnement dans le réceptacle à feu.*

*5. Replacez la grille en s'assurant que les languettes sont ancrées dans les attaches de support.*
*6. Retirez toute bande adhésive tenant en place le panneau de contrôle dissimulé Hideway Control.*
*7. Retirez toute bande adhésive tenant en place le panneau d'accès.*

## ENLEVEMENT DE LA PELLICULE PROTECTRICE DE LA POIGNEE

*1. A l'aide d'un petit objet pointu (canif, lime à ongles, etc.) soulevez avec précaution le bord de la pellicule protectrice couvrant la plaque de la poignée.*

*2. Une fois le bord soulevée, détachez la pellicule à la main.*

*3. Répétez le processus pour l'emblème en relief.*

## INSPECTION DES TUYAUX

1. *Faites une inspection visuelle de tous les tuyaux avant chaque usage du barbecue.*
2. *Retirez la panneau d'inspection situé à l'arrière, au haut de la colonne, en tounant le bouton d'ancrage.*
3. *Soulevez et détachez le panneau de la colonne.*
4. *A l'aide d'une lampe poche si nécessaire, vérifiez le tuyau d'acheminement du gaz et l'extrémité supérieure du tuyau d'alimentation de gaz.*
5. *Vérifiez s'il y a signes d'usure excessive, présence d'égratignures, de coupures ou autres dommages sur les tuyaux. Dans le cas ou il y aurait présence d'égratignures, de coupures, de signes d'usure excessive ou autres dommages aux tuyaux, ils devront être remplacés avant d'utiliser le barbecue (la valve et le tuyau d'acheminement du gaz sont pré-assemblés). Ne remplacez les tuyaux qu'avec ceux spécifiés par le fabricant.*
6. *Ouvrez le panneau d'accès à l'arrière, au bas de la colonne.*
7. *En utilisant une lampe de poche si nécessaire, vérifiez l'extrémité inférieure du tuyau d'alimentation de gaz.*
8. *Si le tuyau est excessivement usé, égratigné, coupé ou autrement endommagé, il doit être remplacé avant d'utiliser le barbecue. Ne remplacez le tuyau que par celui spécifié par le fabricant.*

## BRANCHEMENT A L'ALIMENTATION DE GAZ NATUREL RESIDENTIEL

1. *Ouvrez le panneau d'accès à l'arrière, au bas de la colonne.*
2. *Localisez l'entrée de gaz naturel (raccord male évasé 3/8" 45 degrées S.A.E.).*
3. *Guidez le tuyau d'alimentation de gaz naturel (non inclus) * à travers l'ouverture rectangulaire à la base du panneau d'accès.*
4. *Branchez solidement l'embout femelle du tuyau d'alimentation de gaz naturel à l'embout mâle du raccord en utilisant une clé. Ne pas trop serrer.*
5. *Ferme le panneau d'accès.*

**Note: le tuyau d'alimentation de gaz naturel n'est pas inclus avec votre Del Mar parce que plusieurs applications résidentielles sont très différentes. Les tuyaux d'alimentation de gaz naturel peuvent être obtenus chez votre quincallier ou votre centre de rénovation local: le tuyau doit être conforme à l'ANSI Z21.54 - CGA 8.4 Raccords de tuyau à gaz pour appareils portatifs extérieur à gaz. Longueur entre 10 et 15 pieds.*

## VERIFICATION DE LA PRESENCE D'ARAIGNEES

*Le venturi et le brûleur de barbecues sont des endroits idéals pour les insectes bâtissant leur nids. Les toiles d'araignées et les insectes eux-mêmes peuvent bloquer le débit de gaz, pouvant causer un feu dans le venturi. Toujours vérifier ces endroits avant de faire fonctionner votre barbecue.*
***Procédure de vérification:***

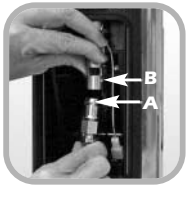
*1. Assurez-vous que le barbecue est froid.*
*2. Assurez-vous que le gaz est fermé.*
*3. Ouvrez le couvercle.*

*4. Retirez la grille du barbecue en l'abaissant aux languettes et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit libre des attaches qui la maintiennent en place.*

*5. Retirez la plaque et le dôme à rayonnement.*

*6. Retirez le brûleur en le dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Faites attention de ne pas endommager l'électrode d'allumage. Inspectez le brûleur et le nettoyer si nécessaire.*

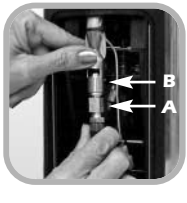
*7. Ouvrez le panneau d'inspection à l'arrière de la colonne.*




*8. Alignez la fente dans l'oriface (A) sur la détente dans le tube de venturi (B). Glissez le tuyau libre.*

*9. Inspectez le venturi pour déceler toute obstruction.*

*10. Nettoyez le tube en passant dans le venturi, une petite brosse ou article de nettoyage semblable.*




*11. Quand le colmatage a été enlevé, alignez la fente dans l'oriface (A) sur la détente dans le tube de venturi (B). Insérez le tuyau et tournez l'orifice de sorte que la fente fasse face à l'extérieur.*

*12. Replacez le brûleur en le vissant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté sur le filetage de son tuyau. Encore une fois, faire attention de ne pas endommager l'électrode d'allumage. S'assurer que l'un des deux capuchons de protection de l'électrode soit placé directement au-dessus de l'électrode.*

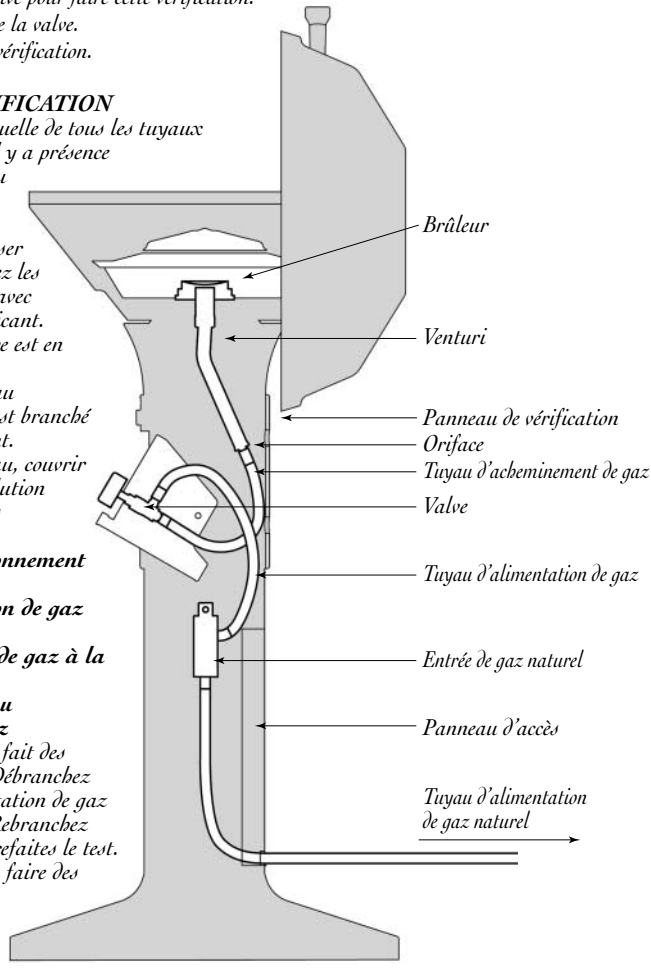
*13. Replacez la plaque et le dôme à rayonnement et la grille.*

## CONTROLE DES FUITES

- *Ne pas faire cette vérification à l'intérieur. Toujours procéder à l'extérieur dans un espace bien aéré.*
- *Vérifiez s'il y a des fuites à chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz propane.*
- *Utilisez une solution de savon doux (comme le détergent liquide à vaisselle) et d'eau pour faire ce test.*
- *Ne pas utiliser de flamme vive pour faire cette vérification.*
- *Ne pas enlever les orifices de la valve.*
- *Ne pas fumer durant cette vérification.*

***PROCEDURE DE VERIFICATION***

1. *Faites une inspection visuelle de tous les tuyaux avant chaque usage. S'il y a présence d'égratignures, d'usure ou coupures excessives, remplacez le tuyau endommagé avant d'utiliser le barbecue. Ne remplacez les tuyaux endommagés qu'avec ceux spécifiés par le fabricant.*
2. *Assurez-vous que la valve est en position d'arrêt.*
3. *Assurez-vous que le tuyau d'acheminement du gaz est branché correctement et solidement.*
4. *A l'aide d'un petit pinceau, couvrir d'une couche mince de solution eau/savon les connections suivantes:*
   - ***Le raccord d'approvisionnement de gaz résidentiel***
   - ***Le tuyau d'alimentation de gaz naturel***
   - ***Tuyau d'alimentation de gaz à la valve d'entrée***
   - ***Valve de sortie au tuyau d'acheminement du gaz***
5. *Si la solution eau/savon fait des bulles, il y a une fuite. Débranchez immédiatement l'alimentation de gaz et vérifiez les raccords. Rebranchez l'alimentation de gaz et refaites le test.*
6. *Si la solution continue à faire des bulles, retirez le tuyau d'alimentation de gaz et remplacez les pièces défectueuses avant d'utiliser le barbecue.*



## PANNEAU DE CONTROLE DISSIMULE "HIDEAWAY"

*1. Enfoncez le bouton du panneau.*

*2. Le panneau s'ouvrira. Note: comme la vitesse d'ouverture du panneau est en partie réglée par les tuyaux à gaz, le panneau ouvrira plus rapidement à des températures chaudes et plus lentement à des températures froides.*

*3. Le panneau de contrôle ne fermera que lorsque le bouton est en position "OFF". Ne jamais essayer de fermer le panneau en le forçant. Fermez le panneau en plaçant le bouton à "OFF" (l'indicateur du bouton devrait être en position verticale). Ensuite, soulevez le bord avant du panneau de contrôle et poussez-le dans la colonne jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.*

## INSTRUCTION D'ALLUMAGE

***MIse en marche avec l'allumeur***

*Votre barbecue Del Mar est équipé d'un allumage piezo-électrique activé par le bouton de contrôle de la valve. Pour un bon fonctionnement, l'électrode d'allumage devrait être propre et libre de tout débris. L'inspection et le nettoyage réguliers sont recommandés (voir Entretien de votre barbecue).*

1. *Lire les instructions avant d'allumer.*
2. *Ouvrez le couvercle durant l'allumage.*
3. *Assurez-vous que la bouteille de propane est installée et qu'elle contienne suffisamment de gaz.*
4. *Ouvrez le panneau de contrôle dissimulé "Hideway".*
5. *Tenez votre visage à bonne distance du barbecue lors de l'allumage.*
6. *Poussez et tournez le bouton de contrôle de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position "HIGH". Lorsque l'indicateur du bouton passera la position "LIGHT", vous entendrez un déclic indiquant que le piezo a produit une étincelle.*
7. *Regardez si vous appercevez la flamme indiquant que l'allumage a eu lieu.*
8. *Ajustez la flamme pour atteindre la température de cuisson désirée.*
9. *Si l'appareil ne s'allume pas, retournez le bouton à la position "OFF", attendez 5 minutes et recommencez l'opération.*

***Mise en marche avec allumettes***

*Si l'allumage n'a pas lieu utilisant le igniter, vous pouvez allumer votre gril avec une « allumette ». Allumer l'allumette et la lentement insertion dans l'allumette le trou léger (voit la photo 6).*

1. *Lisez les instructions avant d'allumer.*
2. *Ouvrez le couvercle durant l'allumage.*
3. *Assurez-vous que la bouteille de propane est installée et qu'elle contienne suffisamment de gaz.*
4. *Ouvrez le panneau de contrôle dissimulé "Hideway".*
5. *Tenez votre visage à bonne distance du barbecue lors de l'allumage.*
6. *Allumer l'allumette et la lentement insertion dans la 1/2" allumette trou léger. La note: L'allumette doit passer par 2 couches d'acier inoxydable.*
7. *Poussez et tournez le bouton de contrôle de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position "HIGH". Lorsque l'indicateur du bouton passera la position "LIGHT", vous entendrez un déclic indiquant que le piezo a produit une étincelle.*
8. *Regardez si vous appercevez la flamme indiquant que l'allumage a eu lieu.*
9. *Ajustez la flamme pour atteindre la température de cuisson désirée.*

## FONCTIONNEMENT

*Le barbecue Del Mar offre un très bon rendement. Il est donc conseillé de griller vos aliments en position "**LOW**". Le barbecue atteindra la bonne température rapidement.*
*Un réglage trop élevé de la température est une erreur fréquente. **La température du barbecue augmentera durant la cuisson**. Le réglage "**LOW**" assurera une préparation adéquate de votre repas tout en protégeant le barbecue de la chaleur excessive.*

1. *Utilisez des coupes de viandes maigres, coupez les excès de gras et évitez les marinades à base d'huiles causant le flamboiement.*
2. *Lorsque vous grillez des légumes ou du poisson, graissez la grille avec une couche légère d'huile (huile végétale ou huile d'olive) afin de réduire l'adhésion.*
3. *Fermez le couvercle lorsque vous grillez. La forme brevetée du Del Mar est conçue pour profiter des avantages des principes de la cuisson par convection. Le temps de cuisson est réduit et la chaleur est distribuée également sur la surface de la grille, limitant les points chauds.*

## NIVELLEMENT DU BARBECUE

***Votre barbecue au gaz Del Mar de Magma est équipé de coussinets de nylon permettant de protéger votre terrasse.*** *Ces coussinets peuvent être ajustés pour permettre le nivellement et compenser ainsi pour les petites inégalités de la surface de votre balcon, terrasse ou patio, en assurant que le barbecue soit au niveau. Le nylon n'égratignera ni ne marquera la surface et facilitera le déplacement de votre Del Mar.*

1. *Inclinez le barbecue et localisez l'un des trois coussinets ajustables.*
2. *Ajustez la hauteur du coussinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou à l'inverse.*
3. *Faites de même avec les autres coussinets jusqu'à ce que le barbecue soit au niveau.*

## UTILISATION DU DEL MAR COMME POELE

*La conception unique du Del Mar permet de l'utiliser comme poêle conventionel d'extérieur. Ceci vous permet de frire, sauter, bouillir les aliments, de les cuire au wok, etc. • Retirez la grille. • Retirez le dôme à rayonnement. • Réglez la flamme afin d'obtenir la température de cuisson appropriée.*

*Placez les casseroles les plus petites directement sur les pincettes de la plaque à rayonnement.*

*Pour les casseroles plus grandes, incluant les woks, renversez la plaque à rayonnement et placez-les directement dessus.*

## A PROPOS DE L'ACIER INOXIDABLE

*Contrairement à la croyance populaire, l'acier inoxidable peut rouiller. En règle générale, des dépôts accumulés sur la surface du produit retiendront l'humidité. Cette humidité causera un manque d'oxygène. L'oxygène est l'élément qui, en réaction à l'acier inoxidable, forme une couche protectrice d'oxyde de chrome. Sans oxygène, cette réaction ne se produit pas, créant des fissures corrosives et de la rouille de surface. Afin de minimiser cette réaction, bien nettoyez votre barbecue avec des produits spécialement conçus pour nettoyer l'acier inoxidable.*

- *De plus, l'acier inoxidable, exposé à des chaleurs intenses pour des périodes de temps prolongées, changera de couleur et de texture avec le temps.*
- *La plaque et le dôme à rayonnement distribuent la chaleur également sur la grille en la détournant sur une grand surface.*
- *L'exposition prolongée à de hautes températures causera un changement de couleur de la plaque et du dôme.*
- *Le bleuissement, et ensuite le brunissement sont normeaux et n'affecteront pas le bon fonctionnement du produit.*

## ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

***Eléments extérieurs en acier inoxidable:*** *Tel que mentionné plus haut, l'acier inoxidable n'est pas totalement à l'épreuve de la rouille ou de la corrosion. Quelques étapes élémentaires sont nécessaires pour conserver l'éclat et l'apparence de votre appareil. Nous recommandons le nettoyage de votre barbecue après chaque usage. Sur la surface extérieure, utilisez un savon doux ou un produit spécialement conçu pour nettoyer l'acier inoxidable, avec un linge doux ou une éponge. Rincez la surface à l'eau fraîche et bien l'asséchez. Nous conseillons également de couvrir votre barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas. (Des housses faites sur mesure sont disponibles auprès de votre détaillant ou directement chez Magma).*

***Eléments intérieurs en acier inoxidable:*** *Les éléments intérieurs en acier inoxidable (le réceptacle à feu, la plaque et le dôme à rayonnement et le brûleur) sont soumis à de hautes températures, au gras et aux résidus d'aliments. L'exposition à des chaleurs intenses rendront ces éléments tout d'abord bleus et ensuite bruns. Ceci ne constitue pas un défaut de l'acier inoxidable et n'affectera nullement le bon fonctionnement du produit.*

*Nous recommandons un nettoyage complet après chaque usage. Démontez les éléments intérieurs et enlevez les résidus d'aliments. Un tampon à récurer "Scotchbrite" ou un produit semblable peut être utilisé. Pour les taches de brûlure plus tenaces, nous conseillons le nettoyant "Easy-Off four et barbecue".*

***Electrode de l'allumeur:*** *L'électrode de l'allumeur est situé juste à côté du brûleur et devrait être propre et libre de tout débris et de graisse. L'isolant de céramique et l'électrode de l'étincelle ne devraient pas être endommagés durant ce processus. Même si elle est robuste, cette pièce devrait être manipulée avec soin lors du nettoyage. Nettoyez-la avec un linge doux pour enlever la graisse et les résidus d'aliments.*

***Grille:*** *Nous recommandons le nettoyage de la grille après chaque usage, lorsqu'elle est encore chaude, utilisant une brosse de fils de laiton. La grille peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle.*

***Tuyaux:*** *Les tuyaux devraient être vérifiés avant chaque usage. Voir la section d'inspection des tuyaux à la page 7.*

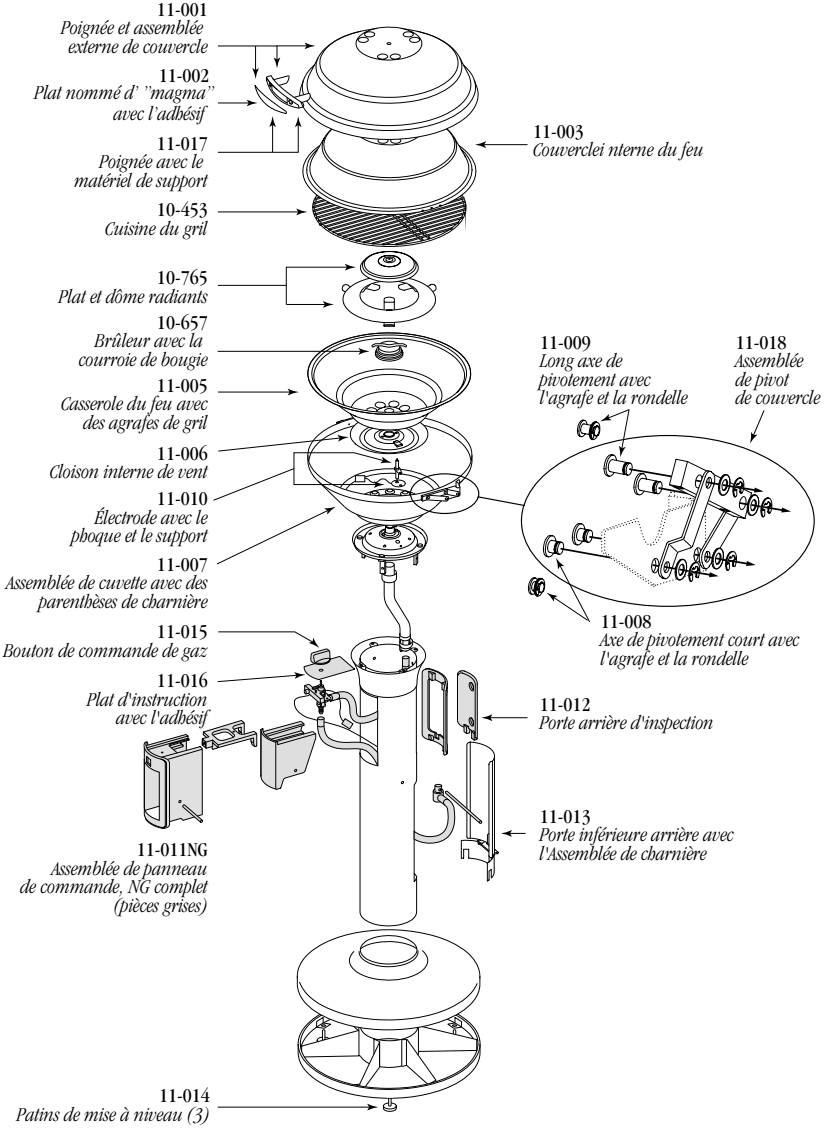
***Valve de contrôle:*** *La valve de votre barbecue Del Mar a été réglée et vérifiée à l'usine. Vous ne devriez pas essayer de l'ajuster. Communiquez avec le fabricant si vous croyez que la valve n'est pas réglée correctement. Toujours suivre les mesures de sécurité.*

***Régulateur:*** *Le raccord fileté du régulateur à bascule peut nécessiter une lubrication de temps en temps. Nous recommandons un petit jet de WD-40 ou un produit semblable afin de conserver le filetage propre et bien lubrifié.*

## GUIDE DE DEPANNAGE

| *Problème* | *Cause possible* | *Solution possible* |
|---|---|---|
| ***Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur*** | *L'électrode de l'allumeur est couvert de graisse ou résidus* | *Nettoyez l'électrode de l'allumeur* |
| | *Le fil de l'allumeur/électrode est lâche ou débranché* | *Vérifiez la connection et rebranchez* |
| | *Le fil est court-circuité et provoque des étincelles au fil avant l'électrode* | *Remplacez le fil de l'allumeur* |
| | *Aucune étincelle ne se produit* | *Remplacez l'assemblage de la valve* |
| | *Le capuchon de protection de l'électrode ne le couvre pas* | *Placez le brûleur de façon à ce que le capuchon de protection soit directement au-dessus de l'électrode* |
| ***Le brûleur n'allume pas avec une allumette*** | *Aucun débit de gaz* | *Vérifiez l'alimentation de gaz* |
| | *Le débit de gaz est obstrué* | *Nettoyez le venturi et le brûleur* |
| ***La flamme s'éteint*** | *Tuyau d'alimentation de gaz débranché* | *Rebranchez le tuyau d'alimentation de gaz* |
| | *Grands vents ou coups de vents* | *Placez le barbecue à l'abri du vent si possible. Tournez le devant du barbecue à l'abri du vent* |
| | *La flamme est à un réglage bas et le couvercle est ouvert trop rapidement* | *Rallumez et fermez et ouvrez le couvercle plus lentement* |
| ***Flamboiement*** | *Température de cuisson excessive* | *Diminuez le niveau de la flamme* |
| | *Accumulation de graisse/résidus* | *Nettoyez les éléments* |
| | *Gras excessifs dans les viandes* | *Coupez le gras des viandes avant de les griller* |
| | *Huiles excessives dans les marinades* | *Utilisez le non-huile a basé des marinades* |
| ***Flamme jaune et chargée de suie*** | *Température de cuisson excessive* | *Diminuez le niveau de la flamme* |
| | *Obstruction du débit de gaz* | *Vérifiez et nettoyez le venturi et le brûleur. Vérifiez le raccord du tuyau d'alimentation de gaz* |

# VUE DETAILLEE



# DEL MAR DE MAGMA

| | |
|---|---|
| ***Fabricant*** | *Magma Products, Inc.* |
| ***Modèle*** | *Del Mar* |
| ***No du modèle*** | *DM10-016NG* |
| ***Code UPC*** | *88379100163* |
| ***Gaz*** | *Gaz d'Naturel* |
| ***Alimentation de gaz*** | *Alimentation résidentielle de gaz naturel* |
| ***Temps de combustion du gaz*** | *illimitée* |
| ***Matériaux de fabrication*** | |
| *Extérieur* | *100% Acier inoxidable 18-9 poli mirroir* |
| *Intérieur* | *100% Acier inoxidable 18-8* |
| ***Surface de la grille*** | *16" de dia., 201 po. carrés* |
| ***Matériau de la grille*** | *Acier inoxidable* |
| ***Nombre de brûleur*** | *1* |
| ***BTU du brûleur*** | *11.000 à la pression d'approvisionnement de 7"W.C.* |
| ***Matériau du brûleur*** | *Acier inoxidable* |
| ***Matériau de la valve*** | *100% Laiton* |
| ***Système d'allumage*** | *Intégré, piezo* |
| ***Matériau de la poignée*** | *Phénolique avec insertions d'acier inoxidable* |
| ***Couvercle*** | *Double paroi d'acier inoxidable* |
| ***Réceptacle*** | *Double paroi d'acier inoxidable* |
| ***Poids d'expédition*** | *40 lb* |
| ***Poids du produit*** | *32 lb* |
| ***Hauteur du produit*** | *41 pouces* |
| ***Diamètre à la base*** | *18 1/4 pouces* |
| ***Diamètre à la grille*** | *16 1/2 pouces* |

| | |
|---|---|
| ***Caractéristiques additionelles*** | *Aucun assemblage requis* |
| | *Panneau de contrôle dissimulé "Hideway"* |
| | *Assemblage du régulateur à bascule "Swing-out"* |
| | *Couvercle facile à soulever "Easy lift"* |
| | *Système breveté de distribution de la chaleur "plaque et dôme"* |
| | *Peut être utilisé comme poêle* |
| | *Housse de protection optionelle (4 couleurs)* |
| | *Ustensiles à barbecue d'acier inoxidable optionels* |
| | *Modèle à gaz naturel également disponible* |

## ACCESSOIRES DEL MAR

***Housses de barbecue***
*Vert forêt*
*Bleu du Pacifique*
*Bourgogne*
*Noir jais*
*Le Tan*

***Wok 100% acier inoxidable 18-8***

***Plateau de grillage poisson et légumes***
*Finition acier inoxidable ou finition Téflon Select anti-adhésive*

## AUTRES ACCESSOIRES MAGMA

### *Ensemble d'ustensiles de cuisine gourmet de 9 pièces*

*Finition acier inoxidable avec DuPont Téflon Select anti-adhésive*

*Finition acier inoxidable*

*Empilable en moins de 1/2 pied cube*

# TABLEAU DE REFERENCE

**** Durées de cuisson et températures approximatives***

| *Type de viandes* | *Coupe de viande* | *Dim. de la coupe* | *Temp. recommandé* | *Durées (totales) approx. de cuisson et température de la viande* | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | *Saignant* | *Medium* | *Bien cuit* | *Remarques* |
| ***Boeuf*** | *Steak* | *1" - 1-1/2"* | *Med - Hot* | *10-12 Min/140°* | *12-14 Min/160°* | *15 Min +/170°* | *Coupez la viande près du centre avec un couteau bien aiguisé afin de déterminer si elle est bien cuite. Utilisez un thermomètre à viande pour les coupes plus grosses.* |
| | *Rôti* | *2 -3 Lbs.* | *Low - Med* | *24-30 Min/140°* | *36-46 Min/160°* | *50 Min +/170°* | |
| | *Hamburger* | *3/4" - 1"* | *Med* | *8 Min* | *12 Min* | *14 Min +* | |
| ***Poisson*** | *Steak/filet* | *3/4" - 1"* | *Low - Med* | *------* | *------* | *10-14 Min/120°* | *Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque et qu'elle se sépare facilement à la fourchette.* |
| | *Entier* | | *Low - Med* | *------* | *------* | *14-30 Min/120°* | |
| ***Porc*** | *Côtelettes/steaks* | *1" - 1-1/2"* | *Med* | *------* | *------* | *14-20 Min/175°* | *Le porc doit être toujours bien cuit mais juteux.* |
| | *Steaks de jambon (pré-cuit)* | *3/4" - 1"* | *Med* | *------* | *------* | *6-12 Min/140°* | |
| | *Travers de porc (entiers)* | *3 Lbs.* | *Low - Med* | *------* | *------* | *15-25 Min* | |
| ***Agneau*** | *Côtelettes/steak* | *1" - 2"* | *Med - Hot* | *10-12 Min/140°* | *12-14 Min/160°* | *16 Min +180°* | *Grillez l'agneau comme le boeuf.* |
| | *Gigot d'agneau (en papillon)* | *5 m-6 Lbs.* | *Med - Hot* | *20 Min/140°* | *30 min/160°* | *40 Min +/180°* | |
| ***Volailles*** | *Poulet* | *Pieces* | *Low - Med* | *------* | *------* | *20-30 Min/185°* | *Tournez fréquamment et ne pas trop cuire. Pour les coupes plus larges, poulet entier et poule, essayez le plateau à cuisson décrit ci-dessous.*** |
| | *Poulet (entier)* | *3 lb ou moins* | *Low - Med* | *------* | *------* | *60-90 Min/180° (10-12 désossé)* | |
| | *Dinde* | *Poitrine* | *Low - Med* | *------* | *------* | *45-60 Min/180°* | |
| | *Poule Morceaux* | *Entière* | *Low - Med* | *------* | *------* | *45-60 Min/170°* | |

**Il est important de se rappeler que la cuisson au barbecue est loin d'être une science. Les temps de cuisson et températures dans ce livret le sont à titre indicatif seulement. Il y a plusieurs éléments à considérer dans la cuisson au barbecue pouvant affecter la durée de cuisson tels que la coupe de viande utilisée, les condition atmosphériques, la chaleur du feu ou vos goûts personnels.*

*** **Cuisson indirecte avec une grille de papier d'aluminium.** Pour certains types de viande (poule, poulet entier, certains poissons et large coupes de viande), vous pouvez essayer une méhode de cuisson moins directe. En utilisant une assiette à tarte en métal et une grille de papier d'aluminium, vous pouvez cuire la viande lentement au lieu de la griller. Fabriquez la grille d'aluminium en torsadant des lanières de papier d'aluminium en forme de cylindres de 1/4" à 1/2" de diamètre et de la longueur appropriée pour remplir l'assiette à tarte. Tressez les cylindres de papier d'aluminium ensemble, formant une grille et la placer dans le fond de l'assiette à tarte. Une petite quantité d'eau peut être ajoutée au fond de l'assiette pour conserver la chaleur à l'écart de la viande.*

# GARANTIE LIMITEE

Magma Products, Inc. garantie à l'acheteur original que le barbecue à gaz Del Mar est libre de tout défaut de matériaux ou de fabrication.

Cette garantie couvre les périodes indiquées ci-après lorsque le barbecue est utilisé à la maison, dans des conditions normales et raisonnables.

1. L'extérieur en acier inoxidable incluant le couvercle extérieur, le réceptacle extérieur, la colonne, la base, la jupe de la base et le col de transition entre la colonne et le réceptacle pour une période de cinq (5) ans de la date d'achat contre la corrosion.

2. Toutes les autres pièces incluant tous les éléments de plastique extérieurs, les poignées, valve, brûleur, réceptacle intérieur, couvercle intérieur, système intérieur de distribution de la chaleur, charnières, l'intérieur d'acier inoxidable et les autres pièces sont garantis pour une période d'un (1) an de la date originale d'achat.

Cette garantie n'inclut pas le coût des dommages à la propriété ou tout inconvénient causé par une défectuosité du produit. Sont également exclus les dommages causés par l'usage incorrect ou abusif, les accidents ou dommages subits en cours de transport du produit. Sont également exclus les dommages subis en cours d'utilisation commerciale. Dans le cas ou le produit ne fonctionnerait pas à cause du défaut des matériaux our de fabrication durant la période de garantie, les pièces défectueuses seront réparés ou remplacées au choix de Magma. Si vous désirez vous prévaloir de la présente garantie, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle de Magma par téléphone au **562-627-0500** ou **800-66-MAGMA**, par courriel à **mail@MagmaProducts.com** ou par la poste à "**Magma Produts, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave, Lakewood, CA, 90712**". La pièce défectueuse, accompagnée de la preuve d'achat, doit être retournée, port payé, à Magma Products, Inc. Nous vous suggérons de conserver votre reçu d'achat puisqu'il peut être exigé comme preuve d'achat.

Pour l'état de Californie seulement, si la réparation ou le remplacement du produit n'est pas faisable commercialement, le détaillant vendant le produit ou Magma Products, Inc. rembourseront le prix d'achat déboursé moins le montant attribuable à l'utilisation par l'acheteur original avant la découverte de la défectuosité. De plus, pour l'état de Californie seulement, vous pouvez vous prévaloir de la présente garantie en rapportant le produit à l'établissement de commerce où il a été acheté ou chez un détaillant vendant le produit.

TOUTES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITE MARCHANDE OU D'ADEQUATION A UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITEES A LA DUREE DES PERIODES DE GARANTIE SPECIFIQUES INDIQUEES AUX PRESENTES POUR LES PIECES DECRITES AUX PRESENTES.

Certains états n'admettent pas de limites de durée des garanties implicites; il se peut donc que les limitations et exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. Les détaillants Magma ou tout établissement de commerce vendant ce produit ne sont pas autorisés à garantir ou promettre réparation non-incluses ou en contradiction avec la présente garantie. La responsabilité maximale de Magma est limitée au prix d'achat payé par l'acheteur original. Certains états n'admettent pas de limites de durée des garanties implicites; il se peut donc que les limitations et exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous accorde des droits juridiques précis et il est possible que vous ayez d'autres droits, variant d'état en état.

MAGMA et le logo Magma sont des marques de commerce enregistrées de Magma Products, Inc.
Del Mar est une marque de commerce enregistrée de Magma Products, Inc.
Ce produit est protégé, pour Magma Products, Inc., par un ou plusieurs des brevets américains suivants: 5,415,090; D458,750; 292,163; autres brevets en instance. Ce produit est également protégé par un our plusieurs brevets étrangers pour Magma Products, Inc.

Magma Products, Inc.
3940 Pixie Avenue, Lakewood, CA 90712 - USA
Téléphone (800) 86 MAGMA • Fax (562) 627-0550
courrier mail@MagmaProducts.com • www.MagmaProducts.com